

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2022

Coupe de Champagne aux Framboises

Accompagnée de son Carpaccio de Bar fumé à la Truffe  
et son Beurre demi-sel Jean Yves BORDIER

\*\*\*\*\*

La Traditionnelle Terrine de Foie Gras mi-cuit

Accompagnée de son pain d'Épices Maison et son Confit de figues

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques à la Plancha au Caviar DAURENKI ROYALE

Sur fondue de poireaux et crème de Citron Yuzu

\*\*\*\*\*

Côtelettes d'Agneau en crépine de Foie Gras et Duxelles de Cèpes

Accompagnées de son Flan aux Cèpes et Foie Gras,  
Purée de Topinambour et Panais à la Truffe, Sauce Périgueux

\*\*\*\*\*

Assiette de Trois Fromages affinés de chez Jean-Yves BORDIER

\*\*\*\*\*

Sphère chocolat façon « Mon Chéri » & son Coulis de Chocolat

\*\*\*\*\*

Café et ses Mignardises

(Sarment du Médoc, Canelé, Macaron)

\*\*\*\*\*

130,00 €/personne